

## II Quesiti e risposte

### SERVIZIO DI MENSA, GESTIONE BAR E RELATIVI SERVIZI ACCESSORI Atto G.E. n. 12489 del 24.07.2020 gara ASP 2614910

- 1) in riferimento al subappalto siamo a chiedere se la gestione del bar e i servizi accessori rientrano tra i servizi subappaltabili  
**I servizi sub-appaltabili sono a discrezione dell'OE nel limite del 40% indicato.**
- 2) Si chiede di dettagliare e specificare meglio il calcolo utilizzato per determinare il costo della manodopera relativo al lotto 3, che come riportato a pag. 9 del disciplinare di gara, risulta essere pari a € 602.267,64 ovvero pari all' 89,1% dell'importo a base di gara. **E' stato calcolato, come per gli altri due lotti, sulla base del costo orario (CCNL applicato) del personale attualmente in servizio**
- 3) si chiede di indicare, suddiviso per i lotti, l'incasso annuale presunto dei bar che non risulta essere compreso nell'importo a base di gara.  
**Essendo un incasso totalmente in contanti direttamente gestito dall'OE non possiamo indicare un dato presunto annuale, possiamo però darvi le seguenti indicazioni:**
  - 1) non ci sono spese di locazione e di gestione, nè spese per utenze
  - 2) L'incasso può dipendere inoltre dalla capacità di gestione del servizio stesso.
- 4) in riferimento ai tre lotti di gara si chiede se è previsto, in caso di aggiudicazione, che l'aggiudicatario possa utilizzare le cucine INFN per propri clienti (pasti veicolati)  
**NO**
- 5) Il disciplinare alla pagina 30, relativamente al metodi di attribuzione dei punteggi per le migliori sulle grammature minime previste, indica una formula in cui al denominatore si trova offerta migliore, che viene chiarito a pagina 30, corrisponde a MINOR GIORNATE OFFERTE 1) Si chiede chiarimento in merito in quanto il modello offerta numero 2 "aumento grammature" non riporta la dicitura GIORNATE OFFERTE , bensì INCREMENTO IN PERCENTUALE.  
**Trattasi di refuso, ovviamente si intende la percentuale migliore in aumento (incremento percentuale)**
- 6) Si richiede inoltre se vi sia un tetto massimo per gli incrementi percentuali di grammature, coerentemente con le politiche di riduzione delle calorie previste dalle linee guida nazionali in materia di salute e alimentazione?  
**Prendendo in considerazione l'eventualità identificata, contrariamente a quanto indicato alla n. 46) del precedente documento quesiti e risposte pubblicato, riteniamo di accogliere la proposta e si indica come percentuale massima aumentabile il 30% (compreso) per ogni macro area di riferimento. Si ripropone il modello di offerta migliori sulle grammature.**
- 7) Qualora non esista nessun limite massimo alle proposte di incremento, e venga perciò incentivata e premiata la massima quantità di alimenti somministrati, non si ravvede una contraddizione con la corretta formulazione di pasti bilanciati nutrizionalmente anche dal punto di vista calorico ai fini di una corretta alimentazione dei dipendenti, formulazione che viene premiata dallo stesso Disciplinare al punto 4.1?  
**vedi risposta 6)**
- 8) In riferimento al Criterio Migliore Varietà e bilanciamento dei menù. 4.1 La composizione dei menù con bilanciamento dal punto di vista nutrizionale prevede la predisposizione di nuovi menù. 4.2 "Diversificazione dei menù" 4.3 "Rotazione"  
**vedi risposta 6)**

periodica" 4 punti Considerando che viene richiesto di predisporre un menù ex novo nel punto 4.1, chiediamo di chiarire come possa essere attribuito il punteggio nei criteri successivi (4.2/4.3) se il menù che viene predisposto sarà unico e se in esso saranno contenute, per sua natura, le rotazioni su base settimanale e/o mensile.

**Relazione tecnica descrittiva sulla Varietà e bilanciamento dei menù:**

punto 1) vedi risposta n. 14 a) e b) del precedente documento Quesiti e risposte pubblicato;

punto 2) diversificazione dei menù, per i quali si precisa che si intendono tutti i menù comprese le diete speciali (celiachia, diabete) e i menù alternativi (vegetariani e vegani) si fanno alcuni esempi chiarificatori ma non ovviamente esaustivi:

- diversificare la proposta alimentare rispettando la stagionalità;
- diversificare la proposta alimentare nel rispetto delle tradizioni locali e/o internazionali

punto 3) ribadendo che nello stesso menù settimanale ogni giorno deve essere diverso, con rotazione periodica si intende quante volte viene riproposto lo stesso menù settimanale nell'arco dell'anno.

- 9) Si chiede se il progetto di riassorbimento del personale debba essere inserito all'interno della documentazione tecnica (come riportato nella tabella a pag. 19 del disciplinare di gara) o all'interno della documentazione amministrativa (punto 15, pag. 21 del Disciplinare di gara).

Deve essere inserito nella documentazione Tecnica.

**Si conferma che il progetto di riassorbimento del personale di cui alla clausola sociale deve essere allegato nella documentazione tecnica.**

- 10) in riferimento al chiarimento n. 46) di definire un valore massimo di incremento percentuale per le grammature. Essendo infatti il criterio di tipo quantitativo si assegnerà il punteggio massimo all'OE che avrà offerto la percentuale di incremento più alta, qualora tale percentuale fosse inverosimilmente alta, non giustificabile da un punto di vista nutrizionale, con il solo obiettivo di raggiungere il punteggio più alto, si procederà ad assegnare a tale offerta un coefficiente pari a zero?

**Vedi risposta numero 6).**

- 11) Con riferimento al requisito di cui all'art. 7.3, lett. a) del Disciplinare di Gara, si chiede conferma che per "triennio antecedente la data di pubblicazione del bando" si intenda il triennio 2017-2018-2019

**Si conferma**

Frascati, 09/11/2020

Il Responsabile Unico del Procedimento  
(Dr.ssa Michela Pischedda)

